



パペットデルマスはスペイン・カタルーニャ州にあるワイナリーであり、高品質なスパークリング CAVA を生産しています。今回、下記の 3 種のカバを輸入販売します。ブリュット・ナチュレは超辛口で糖分添加は無く、自然の残留糖分のみです。ブリュットは辛口で8g/lの糖分添加で、750ml と 375ml の 2 種類があります。

3 種共、使用ブドウはマカベオ Macabeu: 25%、チャレッコ Xarello: 50%、パレリヤーダ Parellada: 25%で、全てスペイン固有の白葡萄の品種です。マカベオは非常にバランスのとれた酸をもち、フレッシュでフルーティなワインとなる品種です。チャレッコはカタルーニャ州原産の品種で、糖度に富み、豊かなボディのワインとなります。パレリヤーダは高地ベネデスで栽培され、非常にフレッシュ、フルーティで上品なワインとなり、ブレンドによってカバにはつつさ個性を与えます。

カバの製法はシャンパンと同じ瓶内二次発酵で造られ、原酒を瓶に詰めた後、酵母と糖分を加えて王冠で栓をし、瓶内二次発酵によって発泡(自然の炭酸ガス)を生じさせます。二次発酵によって瓶内に生じた酵母などの沈殿物を、動瓶作業で瓶口に集め、それを瞬間的に凍らせ、瓶栓を開けて取り除くデグジエ(オリ抜き)が行われた後、長期貯蔵熟成されます。フレッシュでドライな口あたりとバランスのとれた酸味をご賞味下さい。

PAPET DEL MAS D.O. CAVA Brut Nature アルコール 11.5% 6本入り定価 8,100円
 パペットデルマス カバ DO 規格 ブリュット・ナチュレ(糖分無し) 750ml (単価 1,350円)

PAPET DEL MAS D.O. CAVA Brut アルコール 11.5% 6本入り定価 8,400円
 パペットデルマス カバ DO 規格 ブリュット(辛口) 750ml (単価 1,400円)

PAPET DEL MAS D.O. CAVA Brut アルコール 11.5% 12本入り定価 10,800円
 パペットデルマス カバ DO 規格 ブリュット(辛口) 375ml (単価 900円)



パペットデルマス
ブリュット・ナチュレ 750ml

パペットデルマス
ブリュット 750ml

パペットデルマス
ブリュット 375ml